

Einladung zum 1. öffentlichen Hafenessen
dominiert wird dieser Abend von Fisch und Spargel

AHOI!

Lachscarpaccio mit: grünen Bohnen und Wasabidressing

spargelcremesüppchen obendrauf: Limettenschaum

Salat von grünem Spargel mit Honigvinaigrette-
Gesellschaft leitet die Jakobsmuschel

mariniertes Schweinefilet auf Rhabarber gebraten
dazu: kleine neue Kartoffeln mit Meerrettichhaube

und in weiterer Rolle: Rhabarber -
heute als Tiramisu

Kosten für das Menü: 27 Euro incl. Begrüßungssekt.
Beginn: 20 Uhr begleitende Getränke werden gesondert berechnet.